



Inaugurazione del *Sensory lab* del DiSAAA-a – UNIFI*

27/09/2024, Podere Cipollini (via Vecchia di Marina 1, San Piero a Grado Pisa)

Programma delle attività

9,00 – Registrazione dei partecipanti

9,15 – Saluti istituzionali

9,45 – Luigi Odello (Centro Studi Assaggiatori) L'evoluzione dell'Analisi sensoriale moderna e il ruolo del Sensory lab per l'accademia

10,15 – Francesca Venturi (DiSAAA-a) Sensory Critical Control Point (SCCP): nasce a Pisa un nuovo strumento di analisi sensoriale predittiva

10,45 – Test sensoriali a cura della dr.ssa Claudia Sepertino: La mappa a sorpresa degli aromi d'Italia.

12,00 - Presentazione della seconda edizione del [Master di primo livello in Scienze sensoriali per un'alimentazione sana e consapevole – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali \(unipi.it\)](https://unipi.it)

12,15 – Discussione e chiusura dei lavori

13,00 Light lunch



*Considerato il numero limitato di posti disponibili, la partecipazione in presenza è da considerarsi su invito, mentre i lavori possono essere seguiti anche da remoto al seguente link

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NmY0NDZlYzAtOWNlMi00YmlyLTgwMjAtNWE0NmY0NjhiODly%40thread.v2/0?context=%7b%22id%22%3a%22c7456b31-a220-47f5-be52-473828670aa1%22%2c%22oid%22%3a%22c897480e-e5bf-4ecf-8d84-9abd761ecef5%22%7d